**STROGANOFF ΜΟΣΧΟΥ**

**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ 500 γρ.**

**ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ 1 ΜΕΓΑΛΟ**

**ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΛΕΥΚΑ CHAMPINION**

**ΜΑ’I’ΝΤΑΝΟΣ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟΣ 50 γρ.**

**ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ 40 γρ.**

**ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ**

**DEMI GLACE**

**ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

**ΒΟΥΤΥΡΟ**

**ΠΑΠΡΙΚΑ**

**ΑΛΑΤΙ**

**ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ**

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

**ΚΟΒΟΥΜΕ ΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΕ ΛΩΡΙΔΕΣ ΤΟ ΑΛΕΥΡΩΝΟΥΜΕ ΕΛΑΦΡΑ ΚΑΙ ΤΟ ΧΡΩΜΑΤΙΖΟΥΜΕ ΜΕ ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ. ΑΦΑΙΡΟΥΜΕ ΤΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΒΑΖΟΥΜΕ ΤΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΝΑ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΕΙ,ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΞΑΝΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΣΒΗΝΟΥΜΕ ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ.ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΜΕΣΑ ΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΤΑ ΕΧΟΥΜΕ ΣΩΤΑΡΕΙ ΠΡΩΤΑ,ΤΗΝ DEMI GLACE,ΤΗΝ ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΙΑΦΗΝΟΥΜΕ ΝΑ ΣΙΓΟΒΡΑΣΕΙ ΓΙΑ ΛΙΓΟ.ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΤΟ ΤΟΥΡΣΙ ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΛΕΠΤΕΣ ΛΩΡΙΔΕΣ,ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ,ΑΛΑΤΟΠΙΠΕΡΩΝΟΥΜΕ ΚΑΙ ΤΟ ΑΦΗΝΟΥΜΕ ΝΑ ΔΕΣΕΙ.ΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΨΙΛΟΚΚΟΜΕΝΟ ΜΑ’Ι’ΝΤΑΝΟ.**